

## Lauchrouladen

Viel zu oft ist Lauch nur schmückendes Beiwerk, beispielsweise als Zutat im Suppengemüse. Wir lassen ihn heute glänzen, indem wir ihn mit würzigem Brät füllen und mit einer cremigen Senfsauce servieren.



Portionen: 2

Vorbereitung: 20 min

Zubereitung: 35 min

Zeit gesamt: 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für die Lauchrouladen:

- 4 Lauchstangen
- 3 EL Öl, aufgeteilt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 feine ungebrühte Bratwurst (150 g)
- 1 TL scharfer Senf
- 1 Ei
- 1 EL Semmelbrösel
- ¼ TL getrockneter Estragon
- Salz und Pfeffer
- 375 ml Gemüsebrühe
- 125 g Sahne
- 1 EL scharfer Senf
- 1 EL süßer Senf
- 1 gehäufter TL Speisestärke

### Zubereitung:

- **Für die Lauchrouladen** die dunkelgrünen Teile des Lauchs abschneiden und anderweitig verwenden, beispielsweise zum Ansetzen einer Brühe.
- Wurzelansätze abschneiden, die Lauchstangen quer halbieren und vorsichtig die mittleren Schichten herausdrücken, um so Platz für die Füllung zu schaffen.
- Entnommene Lauchblätter fein hacken.
- Einen Esslöffel Öl erhitzen und den gehackten Lauch darin weich dünsten.
- Die Knoblauchzehe schälen, fein hacken und unterrühren. Lauchmischung etwas abkühlen lassen.
- Das Bratwurstbrät aus der Pelle drücken.
- Mit gedünstem Lauch, Senf, Ei, Semmelbröseln, Estragon sowie jeweils einer Prise Salz und Pfeffer verkneten und die Lauchstangen mit der Brätmischung füllen.
- Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lauchrouladen darin von allen Seiten gut anbraten.
- Die Gemüsebrühe und die Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und bei aufgelegtem Deckel und niedriger Hitze 25 Minuten köcheln lassen.
- Lauchrouladen aus der Sahnemischung nehmen und kurz beiseite stellen.
- Beide Senfsorten in die Soße rühren und nochmals abschmecken.
- Speisestärke in etwas Wasser auflösen, unter Rühren in die Sahnemischung gießen, aufkochen und eine Minute sprudelnd kochen lassen.
- Lauchrouladen zurück in die Soße legen und servieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln – **Mahlzeit!**